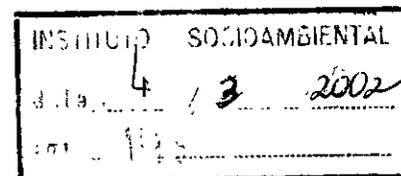


Pará tem projeto para criação e abate de tartarugas

Data: 04/03/2002
Fonte: Gazeta Mercantil Norte
Local: Belém
Link: <http://www.investnews.net>



A fazenda Inhamuns, no distrito de Benfica, em Benevides, Região Metropolitana de Belém, no Pará, já está em condições de comercializar 20 mil tartarugas para os mercados de Belém, Fortaleza, São Paulo e praças internacionais como França e Estados Unidos. A produção faz parte do Projeto de Criação de Tartarugas da Amazônia, orçado em R\$ 260 mil, com recursos do Banco da Amazônia por meio do Fundo Constitucional do Norte (FNO) e do próprio produtor, Antônio Erlindo Braga.

Hoje a fazenda possui 60 mil unidades em cativeiro, devendo atingir em breve a meta de 100 mil tartarugas. Elas estão prontas para a comercialização a partir de 1 quilo e meio, quando já podem ser abatidas e fornecidas para supermercados e restaurantes.

O projeto, pioneiro no estado, foi aprovado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e Recursos Renováveis (Ibama), por intermédio do Centro de Conservação e Manejo de Répteis e Anfíbios (Ran). O centro tem por finalidade realizar, coordenar e promover, em âmbito nacional, os estudos para a conservação e o manejo dos répteis e dos anfíbios continentais, tendo como prioridade de ação as espécies nacionais de interesse comercial e as ameaçadas de extinção.

O plantel de quelônios da fazenda Inhamuns está dimensionado para 100 mil unidades, com prazo de implantação em oito anos. A comercialização de fato acontece a partir de julho deste ano, inicialmente para os restaurantes Avenida e Lá em Casa, na capital. Os restaurantes Beto Grill's e da Assembléia Paraense ainda esperam a aprovação do Ibama para a comercialização do produto para o setor gastronômico. O quilo da tartaruga abatida no atacado ficará em torno de R\$ 18.

O investimento foi aprovado de acordo com as normas do Programa de Desenvolvimento Rural - Prodetur, vinculado ao FNO, programa que financia vários investimentos de criadores de peixes e camarão. Neste caso, o prazo de pagamento se estende por 12 anos, já inclusos 2 anos de carência. Os encargos ficam em 8,5% por ano. Se o produtor pagar suas contas em dia, ainda recebe bônus de 15%.

Na fazenda, as tartarugas são alimentadas com uma ração pró-peixe da marca paulista Socil Guyomarch. A tonelada da ração custa R\$ 700, com teor de 28% de proteína bruta e 3% de cálcio.

A alimentação dos quelônios também é tema do projeto de pesquisa Composição Química do Conteúdo Estomacal das Tartarugas Amazônicas, desenvolvido pela professora de Nutrição e Alimentos de Organismos Aquáticos, Maria de Jesus Rodrigues, da Faculdade de Ciências Agrárias do Pará (Fcap). O projeto, aprovado tecnicamente pelo Ibama, com recursos da extinta Sudam, já concluiu etapa de campo no ano passado com 5 viagens à reserva do rio Trombetas, em Oriximiná. 'Agora, estamos trabalhando a segunda etapa com as 32 amostras de espécies no laboratório de Nutrição Animal da Fcap', diz a professora Maria de Jesus. O relatório final deverá ser apresentado no decorrer do segundo semestre.

Estrutura

A fazenda Inhamuns está estruturada com 20 tanques. A água do criadouro é captada por meio de uma barragem bombeada para uma cisterna, de onde é distribuída aos viveiros por gravidade. O abastecimento dos tanques tem entrada e saída de água independentes, tendo cada viveiro canais de abastecimento e drenagem autônomos.

Antônio Braga informa que o criadouro da fazenda reterá para a reprodução 10% do seu plantel, e a seleção será feita por ocasião da separação dos animais para comercialização, sendo a proporção de um macho para cinco fêmeas. A praia artificial de reprodução terá que obedecer às normas do Ibama, que exigem a disposição de um microambiente adequado à reprodução em cativeiro.

No abate, os animais primeiramente irão permanecer por 24 horas em água corrente, sendo em seguida postos em recipientes para limpeza e inspeção sanitária. Depois, as tartarugas serão insensibilizadas com baixíssimas temperaturas, em estado de letargia. Os animais serão sacrificados mediante a decapitação. Separada a carapaça do plastrão, será feita mais uma inspeção sanitária para exame de qualidade da carne, bem como a separação dos quartos dianteiros, traseiros, vísceras vermelhas e banhas, para finalmente a mercadoria ser embalada e armazenada em câmara frigorífica para a comercialização.

Dentre os produtos da tartaruga que podem ser comercializados, temos a carne (40%), vísceras (13,33%), ossos e pele (6,66%), carapaça e plastrão (26,66%) e a gordura (13,33%). As empresas de cosméticos Juruá e Chamma já sinalizaram interesse na comercialização da gordura do animal a partir do segundo semestre e o proprietário da fazenda também irá comercializar a carapaça para restaurantes que servem a iguaria na casca, bem como para fins artesanais.

Atualmente, existem no Brasil 82 criadouros de tartaruga nos Estados do Amazonas (maior concentração), Acre, Amapá, Goiás, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins. Os sete criadouros do Pará estão localizados em Castanhal, Mosqueiro, Benevides, Marabá e Santarém.

A partir de julho, quando o projeto ganhará o status de empresa, Antônio Braga pretende firmar parcerias para os serviços de comercialização e industrialização com a empresa Amazônia Indústria Alimentícia S/A (Amasa), que trabalha com a exportação de camarão-rosa.

Augusto Pachêco
de Belém

Copyright © 2001 Amigos da Terra - Amazônia Brasileira. - Todos os direitos reservados.

